

# Menu - Janvier 2026

Du 5 au 9	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Fromage petit moulé Biscuit salé	Jambon	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Plat protidique	Fricassée de volaille	Boulettes de boeuf	Bolognaise de soja	Dorade sauce chien
Accompagnement	Riz aux petits légumes	Petits pois carottes	Pâtes et fromage	Igname Haricots rouges
Dessert	Yop à boire	Flan caramel	Galette	Crème dessert vanille

Du 12 au 16	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Thon & maïs mayonnaise	Macédoine de légumes vinaigrette	Melon	Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique	Côte de porc	Sauté de dinde	Lasagnes végétariennes	Thazard sauce créole
Accompagnement	Haricots verts au beurre persillé Pommes de terre	Haricots blancs à la tomate		Lentilles Dachine
Dessert	Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Floup au lait	Compote de pomme

Du 19 au 23	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Salami	Emmental Biscuit salé	Carotte râpée	Salade de papaye groin
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Steak végétal	Colombo de porc	Filet de lieu
Accompagnement	Semoule Ratatouille	Poêlée paysanne	Patate douce	Riz
Dessert	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits	Yaourt mixé	Raisin

Du 26 au 30	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Entrée	Pâté de volaille	Salade de betterave	Vache-qui-rit Biscuit salé	Salade de concombre
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Chili végétal	Pilons de poulet	Chiquetaille de morue
Accompagnement	Carottes Pommes de terre	Riz	Haricots blancs à la tomate	Ti nain
Dessert	Yop à boire	Crème dessert	Melon	Yaourt mixé

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

**Bon appétit !**

